40e Année. — N° 18 6 Mai 1923

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully	Chronique. — Le prix des engrais azotés en France et en Allemagne ; — La destruction du Doryphore de la pomme de terre (Avec une planche en chromo) ; — Confédération des Vignerons du Sud-Ouest ; — Nos vins à la Foire de Bruxelles ; — Mildiou, grêle et gelées.
Baron de Boixo de Méritens	Vigne ou Blé ?
Marcel Pomier-Layrargues	Les prix de l'Azote.
Jules Ventre	Comment assurer la conservation des vins.
N***	Le Congrès des Syndicats agricoles de l'Union des Alpes et de Provence à Brignoles.
Bibliographie	Traité des noms et appellations d'origine, par MM. Plaisant et F. Jacq.
	Chemins de fer P.-L.-M.
	Bulletin commercial et observations météorologiques.

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

Le prix des engrais azotés en France et en Allemagne

La question du prix des engrais, et tout particulièrement des engrais azotés, présente une telle importance que nous n'hésitons pas à publier les nouvelles communications que nous avons reçues de M. Marcel Biron, en réponse aux critiques qu'avait soulevées sa première note (1).

Wiesbaden, le 15 mars 1923.

« J'ai l'honneur de vous adresser ci-joint des informations communiquées ce jour par le « Service Economique ».

Je vous demande de ne pas laisser *saboter* ma note du 2 février que je suis résolu à défendre ; je serai d'ailleurs aidé pour cela, si besoin était. Il faut au contraire s'en servir pour essayer d'amener une baisse indispensable du prix des engrais.

Il ne faut admettre aucune réflexion visant les prix actuels, dus à *l'isolement de la Rhénanie et surtout au manque de charbon*....

Marcel Biron.

(1) Voir nos numéros 9, du 4 mars, p. 213 ; et 12, du 25 mars, p. 272.

Wiesbaden, le 15 avril 1923

« Je rentre à Wiesbaden et prends connaissance du n° 12 du *Progrès Agricole et Viticole*.

Je ne crois pas que l'argument... « Il faut tenir compte du pouvoir d'achat intérieur de la monnaie dans chaque pays », soit suffisant.

Il ne l'est probablement pas si l'on envisage les livraisons allemandes en sulfate d'ammoniaque. Ce produit doit forcément être évalué « en francs ».

C'est en considérant seulement la période antérieure au 30 janvier 1923, qu'il faut demander « pourquoi » des accords fixent à 110 fr. départ des usines d'Allemagne (d'après M. Durand, président du Syndicat Agricole de Caux, Hérault), le prix des 100 kg. de sulfate d'ammoniaque ?

Or, en Rhénanie, avant l'occupation de la Rhur, ou mieux, avant la grève des cheminots, grève qui dure encore, le prix du sulfate d'ammoniaque a dû arriver tout au plus à 50 fr.

Dans le Frankfürter Zeitüng du 16-11-22, on peut lire :

« Au cours actuel du mark, les nouveaux prix de l'azote ne s'élèvent qu'au **tiers** des prix mondiaux ».

Dans le même journal, en date du 1er février 1923 :

« Le prix mondial est **trois fois** plus élevé que les nouveaux prix de l'azote, au cours actuel du mark ».

Dans le Bergwerszeitüng du 2-12-22, nous lisons :

« Etant donné le cours actuel des devises étrangères, le prix mondial est encore **deux fois plus élevé** que les prix sus-mentionnés ».

Personne n'a encore pu m'expliquer cette différence de prix et j'avoue que cette question, très délicate, devrait être l'objet d'une étude très attentive, qui serait suivie avec intérêt par vos lecteurs.

Jusqu'à ce jour, les adversaires de ma thèse, munis probablement d'une documentation tout à fait insuffisante, n'ont pu lui opposer que la phrase relatée ci-dessus... ou le récit de la « situation présente », qui n'a rien de commun avec le passé.

Il serait très utile qu'une explication plus nette soit donnée et que le public agricole, intéressé par cette communication, soit instruit. (En dehors, bien entendu, de toute idée commerciale).

Mes occupations ne me permettent pas d'ouvrir moi-même une enquête sur le prix des engrais en France ni d'étudier dans quelles proportions il serait possible de réduire ces prix. J'estime que la question mérite d'être suivie car elle peut avoir une grande répercussion sur l'agriculture française et par suite sur le prix de la vie ».

Marcel Biron.

Toutes les indications données par M. Biron figurent d'ailleurs dans le *Bulletin d'informations économiques* publié par le Haut Commissariat de la République française dans les provinces du Rhin.

La raison de ces différences de prix ?

Au cours de la guerre, les Allemands ont installé des usines capables de produire d'énormes quantités de produits azotés ; depuis la cessation des hostilités, ils n'ont cessé de développer cette fabrication, ainsi que le constatait M. Matignon dans le rapport que nous avons récemment publié.

Et tandis que les Allemands fabriquent à tour de bras des engrais azotés, nous n'avons jusqu'ici « fabriqué », en France, que des rapports, des projets de loi... et de nombreux discours !

Depuis quatre ans l'usine de Toulouse, qui devait ouvrir le feu, reste inoccupée ; pour combien de temps encore ? Nos arrière-neveux auront peut-être un jour la surprise de la voir fonctionner ..... vers l'an 2000, en même temps qu'ils assisteront aux premières élections pour les premières Chambres d'agriculture !

En attendant.... et pour parer au plus pressé, la Société Centrale d'Agriculture du Gard vient d'émettre le vœu suivant :

«..... Considérant enfin que les usines projetées ne fourniraient l'azote que dans un délai plus ou moins lointain, en tous cas pour la Poudrerie de Toulouse pas avant trois ans, tandis que des mesures immédiates s'imposent pour livrer à notre Agriculture les produits azotés dont elle a immédiatement besoin ;

Emet le vœu :

« Que, dans les pourparlers prochains que le Gouvernement de Berlin semble incliné à solliciter, il conviendrait de tenir compte de ce que l'Allemagne, avec sa grosse production, peut et doit nous fournir tout l'azote qui nous manque actuellement, en attendant que l'organisation de l'industrie française nous mette en état de nous suffire à nous-même;

« Que ces livraisons ne devront pas se faire au prix fort actuel de l'azote Chilien, mais au prix intérieur du marché Allemand avant l'occupation ».

Il est quand même assez attristant d'être contraints d'avoir recours aux Boches pour faire pousser le blé français.

La destruction du Doryphore de la Pomme de terre

(Avec une planche en chromo)

Notre collègue M. Lichtenstein nous a donné (*Progrès* des 13 et 20 août 1922) une étude complète sur les mœurs de ce nouvel ennemi de la pomme de terre, capable de détruire en quelques jours des récoltes entières.

Pour entreprendre la lutte contre un parasite, il faut d'abord le connaître ; tel est le but de la planche en chromo encartée dans ce numéro.

Les principaux moyens de lutte sont : le ramassage à la main, — les traitements à l'arséniate de plomb ou, mieux, à l'arséniate de soude, — les injections de sulfure de carbone dans le sol, — l'incinération des plantes atteintes...

Dans tous les cas, les cultivateurs qui découvriraient des doryphores dans leurs champs de pommes de terre, devront en aviser

le Directeur des Services agricoles de leur département, qui prendra, d'accord avec eux, les mesures nécessaires pour détruire les foyers d'infection, conformément à l'arrêté ministériel du 13 février 1923.

Confédération des Vignerons du Sud-Ouest

La C. V. S. O. continue utilement son active propagande dans le Gers, dans la Gironde et autres départements du Sud-Ouest.

L'Assemblée générale pour 1923 aura lieu à Puy-l'Evêque (Lot). Un Congrès viticole sera organisé à Gaillac (Tarn) au mois d'août prochain.

Nos vins à la Foire de Bruxelles

A l'occasion de la Foire commerciale de Bruxelles, la C. G. V. avait organisé une exposition de vins.

Ses représentants, MM. Combemale et Gaston Pastre avaient eu l'heureuse idée de compléter l'exposition par des séances de dégustation qui ont eu grand succès et paraissent devoir contribuer à l'accroissement de nos exportations en Belgique.

Mildiou, grêle et gelées

La station d'avertissements agricoles de Montpellier vient de signaler la germination de nombreuses spores d'hiver du *mildiou* dans l'Hérault et le Gard. Les premières taches apparaîtront à bref délai. Il importe donc de commencer les traitements cupriques sans tarder.

Des orages de grêle ont occasionné des dommages importants sur divers points de nos vignobles : Dans le Var, régions de Saint-Raphaël, Fréjus, Roquebrune, Grimaud, Ste-Maxime, etc., quelques propriétaires perdent la totalité de leur récolte et se sont décidés à retailler leurs vignes ; — dans le Gard, Beaucaire, Marguerittes ; — dans l'Hérault, à Mauguio ; — dans la Gironde, à Ste-Foy-la-Grande ; — dans les Pyrénées-Orientales, à Ille, à Pollestres, à Espira-de-l'Agly, à Salces ; — Les gelées printanières ont causé d'importants dégâts dans le Jura, notamment à Arbois, et dans le Nivernais.

L. Degrully.

VIGNE OU BLÉ ?

« Sans vouloir traiter à fond le sujet de la chronique « Vigne ou Blé » du numéro du 18 mars de votre revue, veuillez me permettre d'apporter quelques précisions sur les rendements en blé obtenus en France là où ils sont les plus élevés ; je me suis documenté moi-même sur place.

A la ferme de M. Gilbert, à Trappes (Seine-et-Oise), cultivée par cet éminent agriculteur depuis quarante ans, le rendement moyen en blé est de 30 quintaux par hectare ; il s'agit de terres d'une fertilité exceptionnelle, constituées par le « limon des plateaux », ne souffrant jamais de la sécheresse. Le blé y est cultivé surtout après betteraves et bénéficie par conséquent d'apports de fumiers et d'engrais chimiques en quantités très élevées.

A la ferme de Champagne, renommée pour la fertilité de ses terres, dirigée par un agriculteur dont la compétence est unanimement reconnue, M. Petit, les rendements en blé sont analogues à ceux de Trappes.

Mais il s'agit là, je le répète, de terres d'une exceptionnelle fertilité.

Pour les terres d'une fertilité moyenne de la région parisienne, le rendement moyen en blé ne dépasse pas 23 quintaux à l'hectare : M. Girard, agriculteur à Bertrandfosse (Oise), considère la moyenne qu'il a obtenue en 1921, 26 quintaux, comme exceptionnelle.

Voici d'ailleurs la conclusion du rapport présenté à l'Assemblée générale des agriculteurs de France le 23 février 1922 par cet éminent agriculteur : « En 1913 un hectare de blé coûtait 638 fr. 60 ; en 1921, il a coûté 2.122 francs ; l'augmentation des prix de vente en 1921 (blé et paille) est de 95,7 o/o de l'augmentation des frais de production ; *la situation du producteur a empiré* (par rapport à 1913) ».

Visitant quelques jours après la publication de ce rapport le domaine de Bertrandfosse, je recevais de M. Girard la confirmation la plus nette qu'avec un prix de vente de 70 francs le quintal de blé, il avait perdu de l'argent.

M. Bachelier, agriculteur à Mormant, dont les procédés de culture sont réputés, m'a confirmé les dires de M. Girard.

En admettant pour 1922 un prix de vente de 80 francs le quintal de blé, il est probable que le bénéfice est bien mince et nous sommes en tous cas très loin des 2.000 francs de bénéfices à l'hectare annoncés par votre honorable correspondant M. Vassal.

Que donnerait la culture du blé dans notre Midi ?

Des résultats certainement très inférieurs aux cas précités, même dans les plus belles terres de plaine, car les chutes d'eau sont par trop irrégulières — exemple 1922-1923 — pour qu'on puisse compter sur des rendements réguliers ; je suis très convaincu qu'un rendement *moyen* de 20 quintaux à l'hectare, dans les plus belles terres, serait un maximum. Je parle en connaissance de cause car j'ai expérimenté la culture du blé dans une terre que je possédais à Millas (Pyrénées-Orientales) et je partage absolument votre opinion que la culture des céréales dans le Midi n'a jamais donné de bénéfices sérieux. Elle ne conduirait dans la généralité des cas qu'à des mécomptes. On peut en dire tout autant des cultures fourragères.

La culture de l'olivier ne rapporte plus rien ; le mieux que je puisse dire des trois hectares d'oliviers que je possède, c'est qu'ils ne me font pas perdre d'argent. L'olivier ne peut, en France, lutter contre les graines oléagineuses importées de nos colonies.

Une seule plante est merveilleusement adaptée aux conditions climatiques de notre Midi : c'est la vigne. Mais, hélas ! L'horizon vinicole n'est pas rose ; nos exportations (1.200.000 hectolitres en 1922) sont insignifiantes ; on a beaucoup planté dans le Centre, il y a aussi la question des hybrides... Nous sommes actuellement à la merci d'une récolte dépassant de très peu les capacités d'absorption du pays.

Quels peuvent être les remèdes à une crise viticole possible ?

Il n'y a rien à espérer du côté du remplacement de la vigne, dans nos régions, par les céréales ; je crois l'avoir montré par des chiffres ; certes, il est tout à fait regrettable que nous ayons d'un côté une récolte pléthorique de vin et, d'un autre côté, un déficit de 25 millions de quintaux de blé, mais il ne faut pas oublier que les conditions ont été, en 1922, dans les régions à blé, exceptionnellement mauvaises ; les agriculteurs compétents estiment qu'avec un apport de 100 kilos de nitrate par hectare la situation eût été sauvée, il suffit d'un très petit effort de fumure pour que nous suffisions à nos besoins en blé.

Je crois qu'il ne faut rien attendre non plus de la limitation du vignoble ; personnellement, ne possédant que des vignes de coteau, je serais très heureux qu'une loi prescrivît une telle disposition, mais je suis persuadé que si on voulait se lancer dans cette aventure, l'échec serait certain ; j'ai pas mal causé depuis quelque temps de ce sujet avec des propriétaires de vignobles ; les viticulteurs de plaine ne sont en général pas favorables à une telle loi ; le consommateur ferait tous ses efforts pour s'y opposer et, des sondages que j'ai pratiqués, j'ai retiré la conviction qu'il n'y aurait pas à l'heure actuelle un Parlement pour rétablir, sous une forme ou sous une autre, les ordonnances sur les terres à blé de la Monarchie. Ces ordonnances étaient, j'en suis persuadé, excellentes en leur temps ; aujourd'hui les conditions économiques sont très différentes, les produits s'écoulent d'un pays vers un autre avec une remarquable facilité ; l'agriculture prend de plus en plus une forme intensive ; les vins de prix élevé ne se consomment plus, le consommateur recherche avant tout le produit bon marché que seuls, les vignobles de plaine à grand rendement peuvent fournir.

Une maison de Champagne très connue avait avant la guerre un stock de 12 millions de bouteilles, il est actuellement de 50 millions ; aussi, en 1922, les maisons de Champagne n'ont rien acheté et les vins de Champagne ont été vinifiés en vins de consommation courante.

Dans le Bordelais la situation est très critique, certains propriétaires arrachent des vignes.

On ne modifie pas les courants économiques : on les subit.

Je crois qu'il ne faut attendre de remède à une crise viticole possible que :

1° De tarifs de protection ; en celà nous ne ferons qu'imiter la plupart des nations : elles se montrent de plus en plus protectionnistes (voir à ce sujet un remarquable article d'Yves Guyot dans la *Revue économique* du 15 février dernier).

2° Du développement de nos exportations (j'espère en particulier que les Etats-Unis « secs » aujourd'hui, ne le seront plus demain) et de la fabrication de vins sans alcool, vins spéciaux, mistelles etc...

Je réserve pour un autre article l'examen de ces différents points ».

Baron de Boixo de Méritens,
Ingénieur agronome,
Cuxous, par La Tour-de-France (Pyrén.-Orientales).

LES PRIX DE L'AZOTE[1]

Plusieurs articles parus récemment dans le *Progrès* m'ont incité à faire quelques recherches sur les prix de l'azote. J'ai été ainsi amené à dresser quelques tableaux de chiffres que je vous demanderai de soumettre à l'appréciation de vos lecteurs.

Les tableaux ci-dessous 1 et 2 donnent les cours mensuels du nitrate de soude et du sulfate d'ammoniaque depuis janvier 1919. Ces prix s'entendent port région nord. Il faut les majorer de 5 à 10 francs pour avoir les prix correspondants en gare dans notre région.

Il saute aux yeux que sur les 4 années considérées, alors que 1919, 1921 et 1922 présentent une certaine concordance saisonnière, 1920 a une courbe tout à fait à part. C'est que 1920 est l'année de l'ascension des devises étrangères et de la spéculation. Notons que la courbe 1923 s'oriente dans une direction analogue et que c'est là une menace préoccupante, car si en en 1920 les hauts prix de nos produits nous permettaient de payer l'azote très cher, il n'en est pas de même aujourd'hui.

Ce saut en hauteur nous le devons au change, évidemment ; — on saisit de suite la nécessité pour nous de l'améliorer. Comment ? — en important moins, en exportant plus, c'est-à-dire en augmentant notre production, notre production agricole, d'abord, car elle est la principale. Augmenter nos rendements de culture, cela suppose des fumures copieuses, des engrais à des prix abordables, or ils sont terriblement chers, précisément à cause du change ; on se heurte immédiatement là à un cercle vicieux, et on sent la nécessité d'en sortir, nécessité non seulement d'intérêt agricole, mais d'intérêt national.

Revenons à nos 3 courbes 1919, 1921, 1922. Comme allure générale, elles sont comparables et nous remarquons que la hausse comme la baisse s'y notent à peu près aux mêmes époques. Il est normal qu'un produit, quel qu'il soit, hausse au moment de son emploi et baisse ensuite en morte saison. Cela peut, dans une certaine mesure, nous servir de guide pour nos achats.

Le nitrate de soude dont l'efficacité est rapide s'emploie au printemps. Les pays du nord où on fait beaucoup de céréales de printemps, en font une grande consommation. La demande est forte à ce moment-là et elle se fait sentir sur les prix. Naturellement elle s'y fait sentir d'autans plus que les changes sont plus déséquilibrés.

En 1921 nous voyons que la dégringolade commencée en 1920 s'arrête au début de l'année, que la courbe remonte et que le maximum de l'année (115 fr.) est atteint en mars.

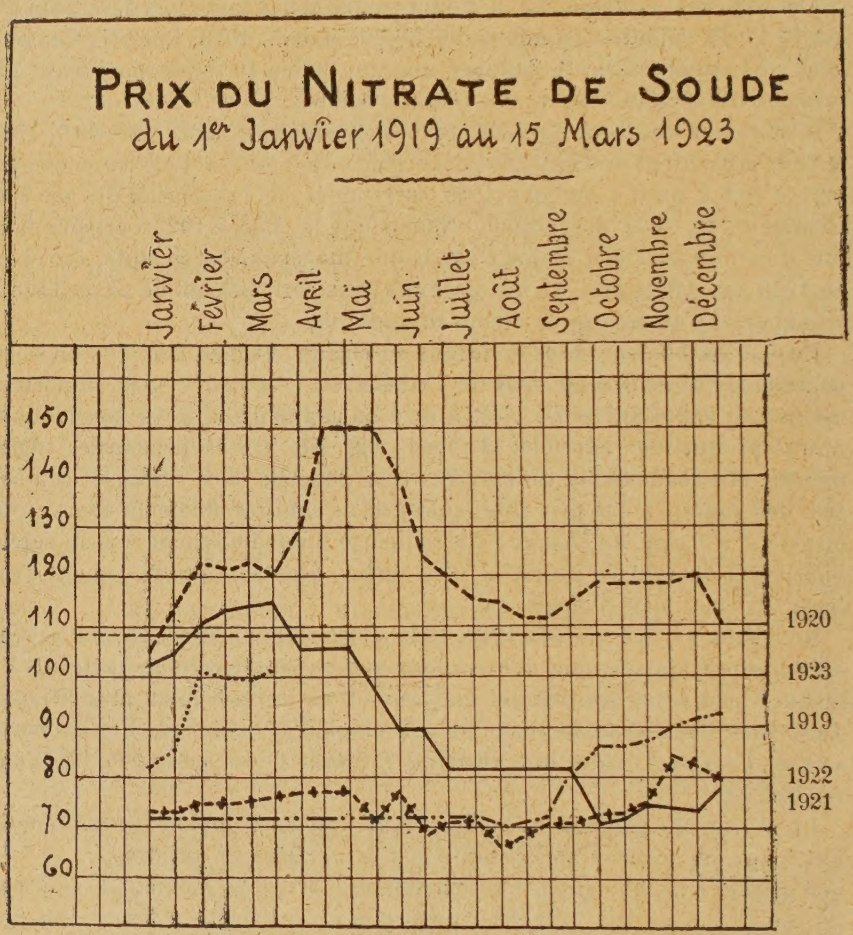
En 1922 les premiers mois sont en ascension lente jusqu'en avril-mai (maximum de la campagne 76 fr.).

---

(1) Voir le *Progrès Agricole et Viticole*, n°s des 28 janvier, 11 et 18 février, 4 mars. Voir aussi le journal « L'Engrais ». Lille, 12, rue le Pelletier, collection 1920 à 1923. C'est dans ce journal que j'ai trouvé tous les prix dont je fais état.

En 1919, jusqu'en juillet, les changes étant retenus par les conventions interalliées, les mouvements de cours n'étaient pas sensibles. Mais en juillet, le marché des changes ayant repris en partie sa liberté, les cours ont commencé leur ascension.

Peu après la saison d'emploi, les prix baissent à peu près régulièrement (en 1920 aussi, mais en grande partie en raison de la baisse des devises), et on voit que la période du minimum est à peu près régulièrement juillet-

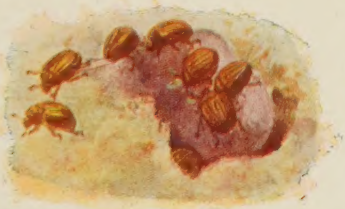


août. En 1921 les cours les plus bas ont été atteints un peu plus tard, en octobre, vraisemblablement par suite de la crise de surproduction et sans doute aussi de la liquidation de stocks importants négociés avant la baisse des changes.

Le sulfate d'ammoniaque (tableau n° 2), qui doit se nitrifier dans le sol, a une action plus lente ; il ne faut pas attendre le départ de la végétation pour l'épandre. On l'emploie plus tôt ; c'est dans les mois d'hiver que, la demande étant plus forte, les prix sont plus hauts. Fait curieux, la baisse ne commence pas avec le même décalage en avance sur le nitrate, mais le

Doryphores à divers etats sur tige de Pomme de terre (grand. nat.)

Ponte grossie



Doryphores attaquant les pousses de tubercules de semence (réduit)

Doryphorophaga doryphorae

Larve de Doryphore grossie

Pied de Pomme de terre dévoré par les Doryphores (réduit)

Doryphore adulte grossi

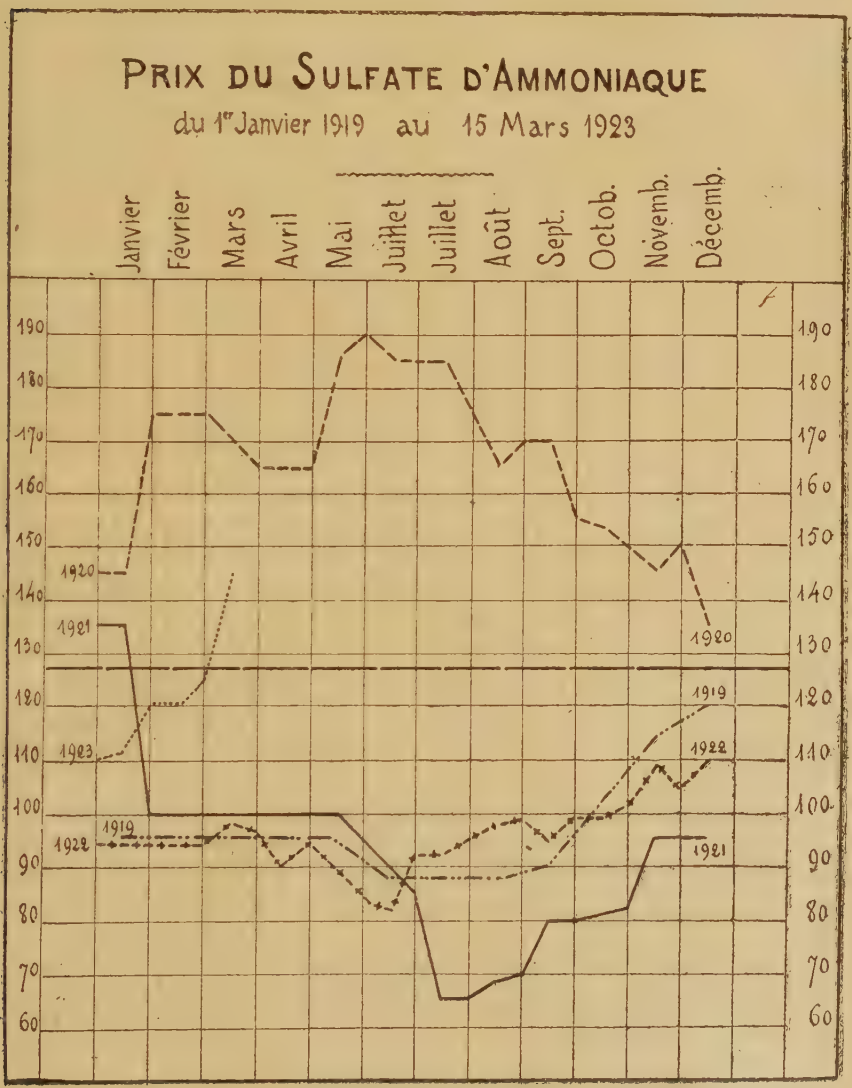
Le Doryphore ou Chrysomèle de la Pomme de terre
(Leptinotarsa decemlineata Say)

Digitized by the Internet Archive
in 2025

https://archive.org/details/le-progres-agricole-viticole_1923-05-06_40_18

point le plus bas est atteint plus tôt. (Juin pour 1919 et 1922, juillet pour 1921).

Il ne faut pas faire dire aux graphiques plus qu'ils ne peuvent. Ces courbes ne portent que sur 4 années dont l'une (1920) qui ne peut nous fournir aucune indication intéressante pour nos achats, a tout de même l'utilité de nous montrer à quel point la hausse des devises fausse les conditions normales. Les autres offrent une concordance indéniable, mais elles ne



sont que trois. Il y a intérêt à les tenir à jour pour voir dans quelle mesure les années à venir confirmeront ces données et agir en conséquence. Conclusion pratique : pour les achats, ne pas attendre le printemps (le dernier moment, c'est élémentaire), — les graphiques ne font que confirmer

là-dessus les avis de tous nos syndicats et groupements agricoles d'achats — on comprend bien qu'il est avantageux d'acheter en morte-saison.

Mais quand à ce moment-là il faut tout de même payer très cher à cause du change, on hésite, on tarde, on n'ose se risquer... et on risque de laisser passer le moment opportun toujours à cause du change, qui est censé régler le marché, alors qu'en réalité, il le dérègle.

En effet, si c'était le change qui réglait le marché, il y aurait une certaine corrélation entre le prix du produit et le cours des changes. Prenons par exemple (tableau 3), le nitrate de soude du Chili, produit azoté-type, le plus universellement répandu avant la guerre (environ 2.300.000 tonnes de production en 1913) et confrontons-le avec la devise-type : le dollar.

Avant guerre un dollar valait environ 5 fr. 20, 100 kilos de nitrate rendu port français, 25 à 26 fr., mettons 26, soit 5 dollars. Si c'était le change qui fixait les cours, le prix du nitrate devrait rester sensiblement à cette parité de 5 dollars, sauf de faibles oscillations. Or, depuis janvier 1919, nous le voyons toujours se tenir au dessous, en passant par de grandes variations : 13 dollars 21 en février 1919 ; 5,20 en août 1922, sans qu'aucune considération soit de saison, soit de niveau des changes puisse expliquer ces écarts.

Le tableau 3 donne pour les 4 années le cours du nitrate en trait fin et le cours du dollar en trait plein 4 fois par an au milieu de chaque trimestre. Le trait pointillé qui coupe les prix en francs est tracé au niveau qui correspond au prix de 5 dollars aux mêmes dates ; il montre les prix que nous n'aurions pas dû dépasser, si nous nous étions tenus à la parité d'avant-guerre. Tout ce qui dépasse, et qui tient à d'autres causes, a des allures si capricieuses qu'on ne peut trouver aucune relation entre les prix réellement payés et les prix affectés des variations correspondant à celles du change.

La comparaison du nitrate avec la livre — au lieu du dollar — donne des écarts plus inattendus encore.

Dans le tableau n° 4, nous avons comparé le sulfate d'ammoniaque et la livre sur la base de 1£339 les 100 kil., taux qui correspond aux cours d'avant-guerre : 25 fr. 25 la livre et 33 fr. 828 le sulfate. Les résultats sont analogues.

Pour aucun des deux produits, nitrate de soude, sulfate d'ammoniaque, la parité d'avant-guerre, limite inférieure, n'a été atteinte. Elle a été seulement effleurée et nous pouvons tirer de là une autre indication utile pour nos achats : en période de changes sans grandes variations, si le cours du nitrate tend vers le niveau de 5 dollars, ou le cours du sulfate vers celui d'une livre et 1/3, alors on peut se risquer, semble-t-il.

Continuons ces deux graphiques, surveillons-les et dès à présent notons en les derniers éléments :

1° Dollar et nitrate :

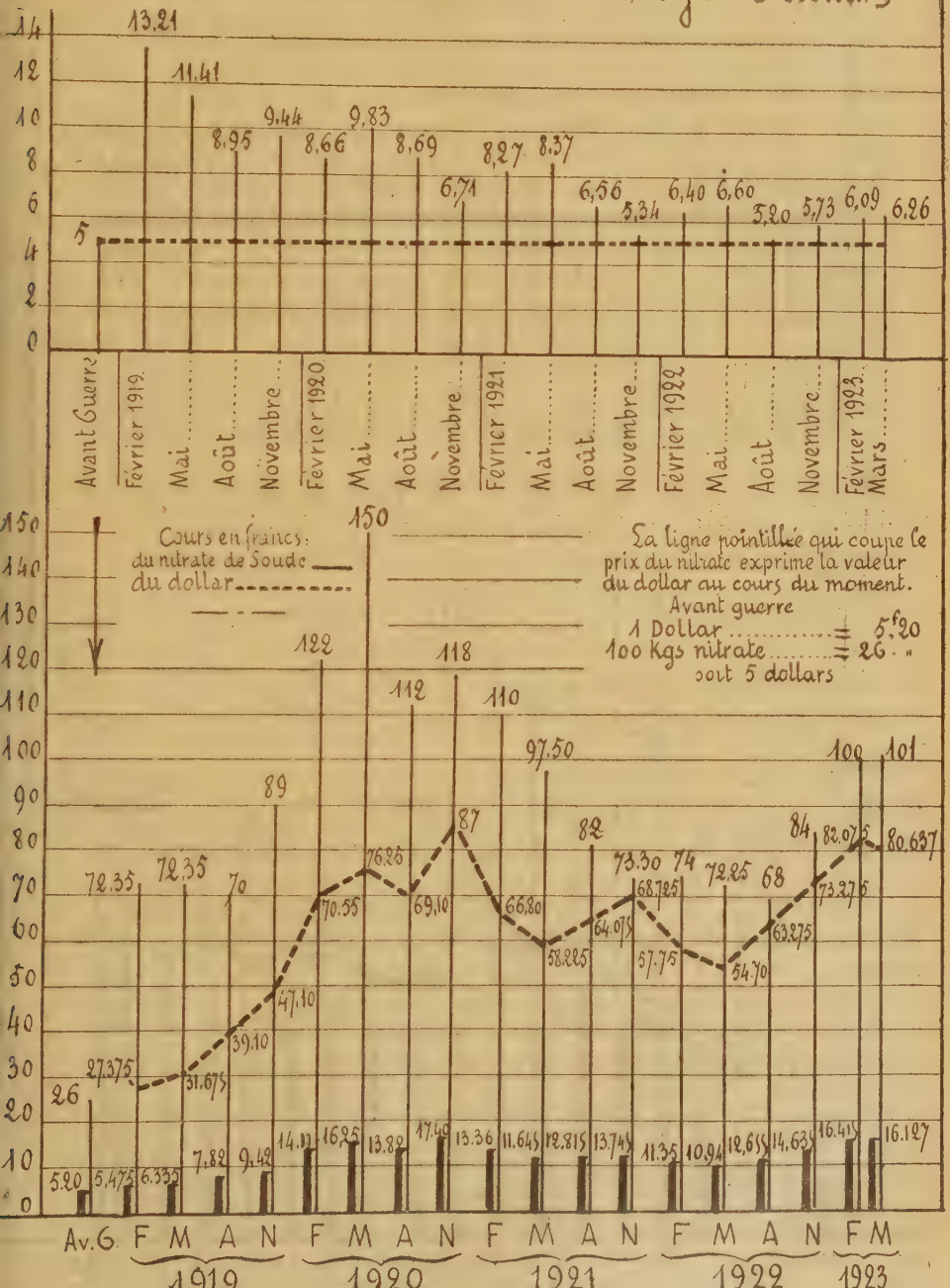
Le 15 février, le dollar cotait 16.415, le nitrate..... 100 francs.
Le 15 mars, le dollar cotait 16.127, le nitrate..... 101 »
Attention : le dollar baisse et le nitrate monte.

2° Livre et sulfate d'ammoniaque.

NITRATE DE SOUDE

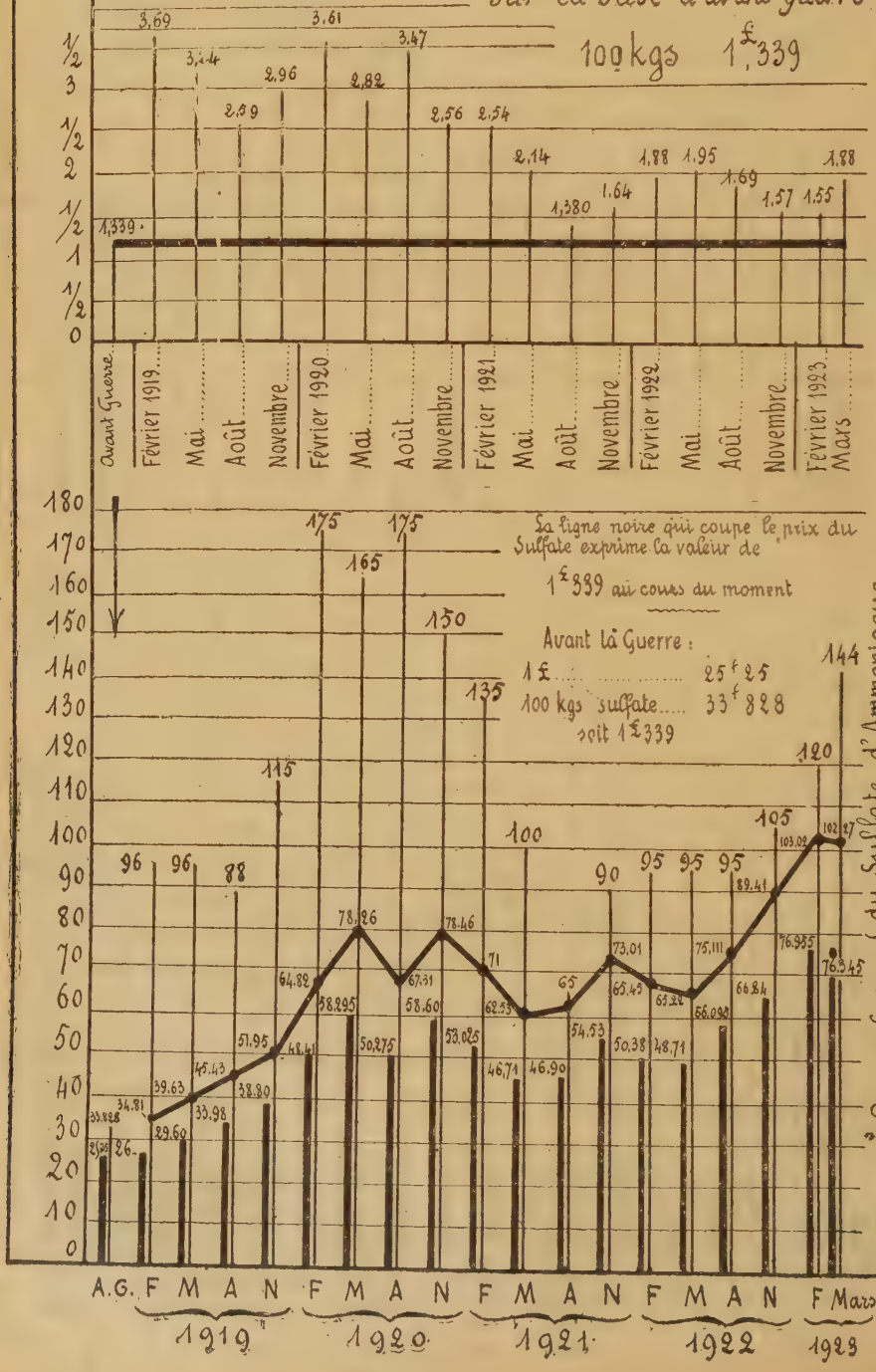
Prix exprimés en dollars au cours, sur les bases d'av.t guerre

100 Kilogr. = 5 dollars

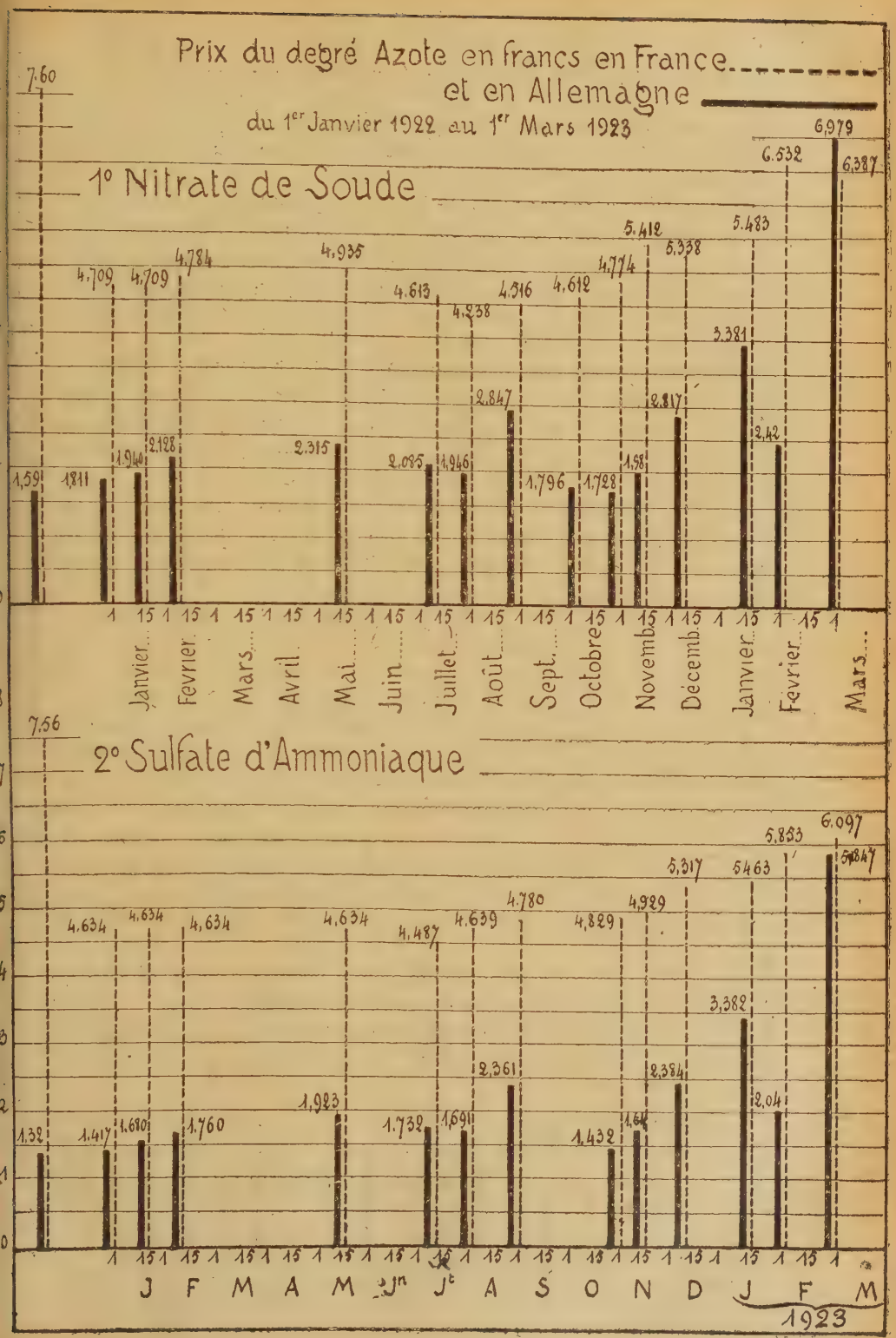


SULFATE D'AMMONIAQUE

Prix exprimés en livres au cours sur la base d'avant guerre



Prix du degré Azote en francs en France.....
et en Allemagne _____
du 1er Janvier 1922 au 1er Mars 1923



Le 15 février, la livre cotait 76.955, le sulfate..... 120 francs.
Le 15 mars, la livre cotait 76.345, le sulfate..... 144 »
Attention : la livre baisse et le sulfate monte.

Je ne trouve aucune explication à cette saute discordante. Le vendeur fixe son prix et nous ne pouvons nous défendre. Notre franc, nous dit-on, est trop déprécié.

Mais le mark l'est encore plus. Qu'est-ce que ce doit-être en Allemagne ?

Le tableau n° 5 nous fixe à cet égard. J'y ai noté les prix allemands convertis en francs au cours, au moment des changements de prix en Allemagne et j'ai marqué à côté, en pointillé, le prix en France aux mêmes dates. (Prix du degré-azote dans le nitrate de soude et dans le sulfate d'ammoniaque.)

La baisse du mark n'a pas beaucoup gêné les boches. Ils ont payé constamment beaucoup moins cher que nous. Maintenant, il est vrai, le trait plein s'allonge tout le long du pointillé, mais ce n'est pas à cause du change (le mark a remonté dernièrement au contraire). C'est parce que maintenant et *maintenant seulement*, le marché allemand en est réduit à importer lui aussi et qu'il subit la loi commune de l'importation. Il n'est plus le maître ; il l'était quand il avait à sa disposition l'appoint de sa production indigène, toute la fabrication de la Ruhr, et malgré son mark avili, il s'y servait à bien meilleur compte que chez nous.

Comment en effet se fixent les prix en Allemagne ? A mesure que les émissions de papier, dépréciant la monnaie, renchérissent les prix des denrées, l'Administration fixe les nouveaux cours d'après un barême, un « index » — et cela quelquefois avec effet rétroactif.

Ces changements tendent à rétablir un équilibre de valeurs à une date donnée. Cela implique que pour la période précédant cette date, cet équilibre était rompu, et en voici un exemple récent.

Le 3 février 1923, le mark étant coté 0 fr. 45, le prix du degré azote a été fixé à :

Marks 4.546,70, dans le sulfate d'ammoniaque et marks 5.383.40, dans le nitrate de soude, prix qui correspondaient respectivement à :

2 fr. 46, au lieu de 5 fr. 853, chez nous à la même date et 2 fr. 422, au lieu de 6.458.

Mais la veille, le mark étant au même cours, les prix fixés le 12 janvier, pour l'azote, étaient encore applicables. Ces prix étaient :

Le mark 2.255 (dans le sulfate, soit en francs..... 1.014
Le mark 2.721 dans le nitrate soit en francs et..... 1.124

ce qui représente aux 100 kilos :

Sulfate à 20/21 d'azote..... 20 fr. 80
Nitrate à 15/16 d'azote..... 17 fr. 42

le 2 février 1923, alors que nous payions respectivement à cette date 120 fr. le sulfate et 102 fr. le nitrate !

Ainsi nous serions trop pauvres pour nous mesurer avec le dollar — trop riches pour nous mesurer avec le mark.

Il n'y a pas à s'étonner, ni à se plaindre, ni à s'indigner : il faut s'éclairer

et tirer les conclusions. J'ai exposé les miennes dernièrement à la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault qui les a prises en considération et je ne crois pas que sur une autre voie, on puisse trouver une autre solution.

Ce qui fait que notre marché national n'est pas comparable aux autres marchés, c'est que nous ne produisons pas. Tant que notre industrie ne nous fournira pas l'azote qu'il nous faut, nous serons tributaires du dehors et les changes imprimeront à nos prix les déformations les plus désordonnées.

Mais en attendant que nous produisions, il faut tenir. Où trouverons-nous ce qui nous manque? Dans la Rühr. Nous sommes créanciers, c'est à ce titre que nous y sommes et que nous y saisissons le charbon. Quand l'Allamagne, gênée par la paralysie dont elle est menacée par l'établissement du cordon douanier et des gares de blocage, viendra à composition, que les livraisons de sulfate d'ammoniaque soient dans les toutes premières conditions à lui imposer. Elle produit 500.000 tonnes d'azote ; il nous en manque environ 125.000, soit le quart. Qu'elle nous paie avec son produit. N'est-il pas aussi normal de se faire payer avec du sulfate d'ammoniaque qu'avec du charbon?

Pour ceux que ces remises en nature étonneraient — pour les timorés — je les renvoie à un article de M. Decamps dans la *Revue de Paris* du 1er avril. Ils y verront qu'en Allemagne même, la dépréciation du mark rend ce mode de règlement de plus en plus fréquent; que certains établissements boches émettent des titres dont le *montant nominal* et les *coupons* sont libellés en quintaux de seigle, d'autres en quintaux de charbon ; — que le gouvernement prussien a étudié dernièrement un emprunt intérieur libellé en quintaux..... de potasse.

Pourquoi pas en sulfate d'ammoniaque?

Les paiements effectués en cette denrée 12 ou 15 fois plus chère que le charbon à poids égal, rendraient disponibles pour les livraisons de charbon 12 ou 15 fois plus de matériel roulant.

Sérieusement, y a-t-il encore à l'heure actuelle, des Français qui soient disposés à se contenter de marks papier?

Marcel Pomier-Layrargues.

COMMENT ASSURER LA CONSERVATION DES VINS[1]

L'ichtyocolle ou colle de poisson est préparée avec la vessie natatoire de certains poissons, notamment de l'esturgeon. Suivant l'origine, elle se présente sous des formes différentes, mais le plus souvent en cordons ou en feuilles et encore les spécialistes font des différences, au point de vue qualité, entre les petits et les gros cordons, entre les feuilles et les tablettes, ces dernières étant de qualité légèrement inférieure aux premières.

---

(1) Voir pages 225, 278, 320 et 351.

Mais l'avantage présenté par l'ichtyocolle sur les autres gélatines c'est d'être beaucoup plus pure. La couleur est toujours blanche marbrée de gris ou de jaune ; les variétés les plus blanches sont les meilleures.

Comme les gélatines de peau et d'os, les colles de poisson sont insolubles dans l'eau froide, mais elles s'y gonflent. Le vin, l'eau acidulée ou l'eau bouillante les dissolvent à peu près complètement.

La préparation de la solution de colle est plutôt délicate quand on veut la faire d'une façon parfaite. Deux procédés sont employés : le procédé à froid et le procédé à chaud.

Le procédé à froid est long, mais, au dire des praticiens, la solution obtenue donne des résultats infiniment supérieurs à celle donnée par le procédé à chaud. On prend une quantité d'ichtyocolle correspondant à 2,5-3 grammes par hecto de vin à traiter qu'on dilacère en fragments très petits. On les fait tremper pendant environ 12 heures soit dans de l'eau, soit dans du vin. Au bout de ce temps la colle s'est gonflée, on la retire du liquide et on la presse fortement entre les mains, puis on la pile dans un mortier avec de l'eau de façon à obtenir une pâte de plus en plus fluide susceptible de passer à travers un tamis. Les grumeaux qui n'ont pas passé sont de nouveau repris et triturés jusqu'à ce que toute la colle ait été réduite en pâte fine. Cette pâte est alors diluée dans du vin de façon à ce que la solution contienne 20 grammes de colle par litre. On peut activer la dissolution de l'ichtyocolle en incorporant à l'eau qui sert dans la trituration une certaine quantité d'acide tartrique (30 à 40 o/o du poids de colle).

Le procédé à chaud diffère du précédent en ce sens que sur la colle gonflée par l'eau froide, on verse de l'eau bouillante en battant énergiquement jusqu'à dissolution complète. Ici encore l'addition d'acide tartrique ou citrique aide beaucoup à la dissolution.

Somme toute, on ne fera appel pratiquement qu'aux clarifiants coagulables par les principes du vin et cela pour qu'ils n'en modifient pas sensiblement la composition. Cependant, il y a lieu de tenir compte qu'ils n'agiront, en partie, que grâce au tanin et aux autres matières astringentes, dont la couleur. Il y aura donc épuisement ou tout au moins diminution de ces substances, ce qui, dans une certaine mesure, pourra être de nature à nuire à la conservation ultérieure du vin.

Cependant, dans la majorité des cas, la plupart des vins rouges et même blancs sont suffisamment riches en matières tannantes pour pouvoir supporter un collage. Certains vins même et notamment les vins rouges du Bordelais en renferment des proportions très grandes : 3 à 4 o/oo, quelquefois plus, ce qui explique leur dureté quand ils sont jeunes et justifie les méthodes de conservation adoptées. En effet, au cours de celle-ci, ces vins sont soumis à des collages successifs qui les débarrassent de leur excès de tanin et les affinent.

Par contre, il existe des vins blancs et notamment ceux qui ont été obtenus par la mise en œuvre du seul moût d'égouttage, qui n'en contiennent presque pas ou tout au moins en proportion souvent inférieure à 0,1 o/oo. Dans ces conditions, les quantités de gélatine ou d'albumine à employer varieront, comme je l'ai déjà indiqué, selon la nature des vins et même, dans certains cas — vins blancs très pauvres — il sera absolument nécessaire d'ajouter au liquide, préalablement à l'emploi de la colle, une certaine quantité de *tanin*. On pourra encore tourner la difficulté en faisant appel à des matières albuminoïdes ou gélatineuses moins avides de tanin que d'autres.

Le tanin, généralement tiré de la noix de galle, se trouve dans le commerce sous trois formes :

Les tanins à l'eau ;
Les tanins à l'éther ;
Les tanins à l'alcool.

Les tanins à l'eau, généralement très impurs, renferment en grande quantité des matières organiques et des sels et, partant, ils sont pauvres en tanin. On ne doit pas les employer.

Les tanins à l'éther sont plus purs, de couleur plus claire que celle des tanins à l'eau, généralement blanc jaunâtre, mais ils présentent souvent une odeur très forte dans laquelle ressort parfois très nette l'odeur de l'éther. Autant que possible ils ne doivent pas être employés dans le traitement des vins.

Reste donc *les tanins à l'alcool*. Ceux-ci sont les plus purs et c'est à eux que l'on fait surtout appel dans la pratique vinicole. Ils sont plus ou moins blanc-jaunâtre selon leur pureté. Malheureusement leur richesse en tanin proprement dit est éminemment variable et à côté d'échantillons titrant 85 à 90 o/o de tanin, on en rencontre d'autres ne contenant que 30 à 35 o/o de tanin et quelquefois moins. Il serait bon qu'une réglementation intervienne, car les teneurs variables des différentes marchandises peuvent être cause de certains échecs pratiques. En effet, il arrive fréquemment qu'un propriétaire désirant coller un vin soumette celui-ci à l'examen d'un spécialiste. Ce dernier fait des essais dans lesquels il emploie des solutions de tanin obtenues avec des produits généralement riches. Les résultats en petit une fois fixés, il est établi un bulletin portant les doses de tanin et de colles à employer. Le praticien s'en tenant à la bonne foi de son fournisseur achète tanin et colle et effectue l'opération selon les indications qui lui ont été données et les résultats obtenus sont tout différents de ceux que l'on attendait. Cela tient toujours à ce que les tanins employés étaient très différents l'un de l'autre dans les deux cas.

S'il existait un règlement fixant la limite minimum au-dessous de laquelle la substance tannique ne pourrait être mise en vente pour les besoins œnologiques, on n'enregistrerait plus d'échecs dans les opérations du collage effectuées d'après les données bien déterminées par le laboratoire.

Quant à l'avidité des matières albuminoïdes et gélatineuses pour le tanin de la noix de galle, M. Manceau, dans les recherches déjà citées, montre que la composition du tannate de gélatine varie avec les proportions de tanin, la température, le volume du liquide et sa composition. Il montre notamment que lorsque, dans un vin pauvre en tanin, on ajoute de la gélatine en excès, le précipité obtenu reste en suspension. Si, par contre, on ajoute à ce vin du tanin en proportion trop élevée par rapport aux besoins de la colle, les flocons de tannate sont très volumineux, mais peu denses. Ils se précipitent donc très lentement et souvent le vin, bien que devenu très limpide, présente des reflets bleutés. Ces reflets sont dus très souvent à la présence dans le vin de sels de fer qui donnent avec l'excès de tanin un tannate de fer.

Quand on recherche la quantité de clarifiant coagulé et précipité par un gramme de tanin, on constate qu'elle est variable avec les clarifiants employés. C'est ainsi que la colle de poisson de première qualité préparée à froid est une de celles qui appauvrissent le moins le milieu en tanin puisque 1 gramme de celui-ci est capable d'en précipiter 4 grammes. Les diverses géla-

tines sont plus avides de tanin et pratiquement on peut admettre qu'elles précipitent cette substance à égalité de poids.

On comprend donc pourquoi on emploie surtout la première dans le collage des vins blancs et les autres dans le travail des vins rouges. Le sang entier ou défibriné peut être considéré comme ayant une action plus grande sur la matière colorante que sur le tanin proprement dit des vins. Il pourra donc être employé sans crainte de trop appauvrir le vin en cet élément.

(à suivre) J. VENTRE.

LE CONGRÈS DES SYNDICATS AGRICOLES

DE L'UNION DES ALPES ET DE PROVENCE A BRIGNOLES

Le Ministre de l'Agriculture dans le Var

Cette importante manifestation, organisée par l'Union des Syndicats Agricoles des Alpes et de Provence, groupait, dimanche dernier à Brignolles, plus de 500 Présidents ou Délégués des Syndicats Agricoles, Coopératives Vinicoles et Oléicoles, Caisses de Crédit et Caisses d'Assurances Mutuelles, Associations Agricoles diverses et notamment de Marseille, Allauch, Aix, La Ciotat, Coudoux, Lambesc, Mouriès, Plan de Campagne, Roquevaire, Avignon, Barjols, Besse, Bras, Brignoles, Carcès, Correns, Cotignac, Draguignan, La Farlède, Flassans, Fox-Amphoux, Garéoult, Gonfaron, Hyères, La Londe, Le Pradet, Mazaugues, Montfort, Montmeyan, Nans-les-Pins, Néoules, Ollioules, Pierrefeu, Pignans, Pontevès, Pourrière, Puget-Ville, Rians, Rocbaron, Salernes, Sanary, St-Maximin, Toulon, Le Val, Vidauban, Vinon, Manosque, St-Jean-les-Durance, Antibes, St-Laurent-du-Var, etc.

M. Raymond Gavoty, Président de l'Union et Député du Var, recevait à St-Maximim, le matin même, le Ministre de l'Agriculture, qui visita longuement la Cave Coopérative de cette localité. Pendant ce temps avait lieu à Brignoles, au Théâtre, la séance du travail du Congrès, sous la présidence de M. Fret, Président du Syndicat de Montfort, Vice-Président de l'Union.

M. Eymar expose d'abord éloquemment et en s'appuyant sur les diverses dispositions législatives en vigueur, que les Associations agricoles sont des Sociétés civiles non commerçantes, qui ne doivent pas supporter les impôts commerciaux ; il conclut en protestant contre la prétention de l'Administration des Finances d'assimiler, au point de vue fiscal, les Associations agricoles aux Sociétés commerciales. — M. Lapierre, Secrétaire général de l'Union des Associations agricoles du *Plateau Central*, au nom de ses 1500 Associations, adhéra pleinement à ce vœu, qui est adopté à l'unanimité. — M. Gensollen démontre ensuite, avec une claire logique, que les agriculteurs pratiquant l'élevage ne doivent pas la patente ni l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, la taxe sur le chiffre d'affaires, etc.; la loi sur les patentes les exemptant « pour le bétail qu'ils élèvent, qu'ils entretiennent ou qu'ils engraissent ». L'Assemblée, à l'unanimité, demande donc que l'Administration des Contributions directes applique la loi vis-à-vis des agriculteurs dans sa lettre et dans son esprit.

M. Et. Estrangin présente ensuite le rapport de M. d'Herbès, Président du Syndicat agricole de Manosque, sur la culture du blé, après avoir indi-

qué que, dans nos régions, au prix moyen de 80 et 85 fr., qui a été celui de la dernière récolte, le blé a été à peine vendu à son prix de revient, le rapporteur montre que les cours actuels des matières fertilisantes sont trop élevés pour assurer au cultivateur une rémunération légitime, et que notre situation économique exige que notre production nationale soit protégée contre la concurrence étrangère par un tarif douanier efficace. Comme conclusion, le rapporteur demande à l'égard des produits agricoles : 1° Une liberté complète de transaction telle qu'elle existe pour tous les commerces ; 2° Une protection douanière égale à celle qui est accordée aux produits industriels ; 3° Le même régime que celui qui règle l'exportation des produits industriels ; 4° La consultation des Associations agricoles par les pouvoirs publics toutes les fois que des mesures doivent être prises ou envisagées touchant les intérêts essentiels de l'Agriculture, comme sont consultés dans les mêmes circonstances les Chambres de Commerce ou les Syndicats industriels.

La Fédération des Coopératives Vinicoles du Var et de nombreux Syndicats, notamment celui de la Ciotat, attirent l'attention des pouvoirs publics sur la situation créée à la viticulture par suite des accords douaniers, des tarifs adoptés favorisant l'importation des vins étrangers au détriment des débouchés à l'exportation rendue très insuffisante.

Le Syndicat des Oléiculteurs des Bouches-du-Rhône et de nombreux Syndicats et Coopératives oléicoles du Var, notamment de Cotignac, Rians, etc., font adopter un vœu relatif à la désignation obligatoire des huiles sous leur nom spécifique, à la revision des tarifs douaniers, etc., et protestant contre le décret du 7 février fixant à 300.000 quintaux le contingentement d'importation en France des huiles Tunisiennes.

Un autre vœu est également adopté relatif à la protection des produits de parfumerie, par les distinctions d'appellations à indiquer obligatoirement sur les récipients, pour désigner les essences naturelles et les produits synthétiques.

Divers autres vœux se rapportent à la question de transports (devancement de 10 jours de l'application des tarif saisonniers, réduction des tarifs de transports pour les engrais et fumiers, etc.), à la politique des engrais, à la protection contre les importations étrangères des légumes et fruits français, etc.

Le banquet, présidé par M. Chéron, comprend près de 400 convives, parmi lesquels M. le Préfet du Var, MM. les Sous-Préfets, MM. Aiguier et Denise, députés, et les notabilités agricoles et politiques du Département. Au champagne, M. Barnier, préfet, porte un toast à « l'orgueil paysan » ; M. Jaubert, résume l'œuvre de l'Office agricole du Var ; M. Fret, Président du Syndicat de Montfort, rappelle la magnifique floraison d'œuvres agricoles Varoises due au devouement d'une élite éclairée ; M. le Docteur Vidal apporte l'hommage, en sa qualité de doyen, des populations agricoles des arrondissements de Toulon et d'Hyères ; M. Denise boit à l'agriculteur artisan de la victoire et du relèvement national ; enfin, M. Gavoty, après les remerciements, résume éloquemment les travaux du Congrès et les vœux des agriculteurs méridionaux.

M. Chéron, à son tour, après avoir constaté combien le Var avait utilisé avec succès toutes les lois sociales sous la forme de Syndicats, Coopératives, Mutuelles d'assurances, Caisses de Crédit, etc., répète que c'est la puissance du groupement agricole qui permettra d'améliorer et d'accroître la produc-

tion au profit du bien-être général. L'Agriculture, solidaire des autres activités du pays, ne s'oppose à personne et ne menace personne ; elle est toute d'ordre, d'union et de travail et constitue la source intarissable où les nations puisent la vie, la santé morale et la prospérité.

Cette magnifique fête est prolongée par un concert de la musique des équipages de la flotte, organisé au profit des mutilés, tandis que le Ministre repartait pour visiter les Coopératives de Flassans, Pignans et Solliès-Pont.

N***

BIBLIOGRAPHIE

MM. Plaisant et F. Jacq. — **Traité des noms et appellations d'origine.** Chez Rousseau et Cie, éditeurs, 14, rue Soufflot, Paris (Ve) 1921. — Prix 26.50 franco.

Ce traité qui concerne spécialement les noms d'origine, était devenu nécessaire par l'importance grandissante que prend cette branche de la propriété industrielle. Un ouvrage nouveau était indispensable aux besoins des juristes et des praticiens à la suite de la loi du 6 mai 1919 qui règle par la voie judiciaire la délimitation des régions d'origine. A l'inverse des études hâtives données au lendemain de la promulgation d'une loi, ce commentaire arrive mûri par l'étude, éclairé par de nombreuses instructions ministérielles. Enfin le dessein des auteurs a été de relier le texte récent aussi bien au monument législatif du passé, qu'à l'œuvre de la jurisprudence dont un travail presque séculaire oriente la méthode des interprètes dans une matière si intimement mêlée au mouvement de la vie commerciale industrielle et agricole.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE
Services automobiles P.-L.-M. en Corse

La Compagnie des Chemins de fer Paris-Lyon-Méditerranée informe le public que le circuit du Cap Corse, qui fonctionnait le lundi au départ de Bastia, est reporté au dimanche. Il n'est pas apporté de changement au circuit qui a lieu le mercredi sur le même parcours.

Les autres services automobiles continuent à circuler aux jours suivants et seront, comme les premiers, maintenus jusqu'au 31 mai 1923 :

Circuit d'Orezza : le jeudi au départ de Bastia ;

Service des Sanguinaires : les jeudi et samedi au départ d'Ajaccio ;

Services des Calanches et du Col de Vergio : le dimanche au départ d'Ajaccio, le mardi au départ de Corte.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — « C'est toujours le calme qui règne dans les Entrepôts parisiens, où le commerce ne fait des achats qu'en vue de maintenir ses stocks, sans les augmenter, désirant voir comment va se passer au vignoble la période critique, avant de se charger de marchandises. Par suite, les prix n'ont pas subi de grands chan-

gements. On a vu payer des vins du Midi rouges, de 61 à 62 fr.; des 9°, aux environs de 65 fr.; des 10°, de 73 à 75 fr. Quelques Algérie faisant de 11 à 12° ont été traités de 91 à 100 fr. Des vins blancs du Centre se sont payés de 55 à 60 fr. pour des 8°, et de 65 à 70 fr. pour des 9° ; des Algérie 11° à 11°5 ont encore vu les prix de 105 à 110 fr. On ne parle pas des provenances d'Espagne ou de Portugal, plutôt rares sur place. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares Paris.

Le marasme continue à peser sur les affaires, dit la note du *Marché aux Vins*, et on peut dire que la situation soit changée sur les semaines précédentes, il se fait quelques petites affaires de réapprovisionnement à des cours inchangés.

Les demandes des détaillants sont assez suivies, mais elles ne portent que sur de petites quantités à la fois, personne ne voulant faire de provisions importantes en ce moment. Dans Paris, on voit affichés les prix de 1 fr. à 1 fr. 20 pour des vins de 8°, suivant qualités ».

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 23 avril	Cours du 30 avril
7 à 8°	85	»	»
8 à 9°	à	43	42
9 à 10°	108	à	à
10 à 11°	108 à 115	58	58
11 à	»	»	»
Costières	112 à 120	63 à 70	»
Rosé, paillet, gris	10 fr. 50 le d.	5 fr. 50 le d.	»
Blanc Bourret	10 fr. 50 le d.	»	»
Blanc Picpoul	10 à 11 fr. le d.	»	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier*

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 24 avril	Cours du 1er mai
7 à 8°	87 à 98	42	40
8 à 9°	98 à 105	à	à
9 à 10°	»		
10° et au-dessus	»	65	65
Rosé	11 à 11 fr. 50 le d.	5,25 à 5 fr. 75 le d.	5 à 5 fr. 75 le d.
Blanc	11,50 à 12 fr. le d.	»	»

Cette. — Chambre de Commerce de Cette. — Bourse de Cette. — Marché du 25 avril. — Vins : rouge courant, 8 à 11 deg. 1/2, de 42 à 65 francs l'hectolitre ; rosé, 5 fr. 25 à 5 fr. 75 le degré. — Algérie rouge 11 à 12 degrés, 76 à 88 fr. l'hectolitre ; rosé, pas de transaction ; blanc, pas de transaction. — Espagne rouge 11 deg. 1/2 à 12 degrés, 52 à 57 fr. l'hectolitre ; rosé, pas de transaction ; blanc, 57 à 62 fr. — Mistelle blanche 8/9 liqueur, 15 degrés alcool, 180 à 205 fr. l'hectolitre.

— **Béziers**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 20 avril	Cours du 27 avril
7 à 8°	85	»	»
8 à 9°	à	42	40
9 à 10°	107	à	à
10 à 12°	»	70	68
Vins rosés	10,50 à 11 fr. le d.	5,25 à 5 fr. 75 le d.	5,25 à 5 fr. 75 le d
Vins blancs	11 fr. le d.	6 à 7 fr. le d.	6 à 7 fr. le d.

Olonzac. — Marché du 29 avril 1923 — Vins rouges : de 9° à 10°, de 47 fr. à 54 fr. ; de 10° à 11°, de 54 fr. à 64 fr. ; de 11° à 12°, de 64 fr. à 75 fr.

AUDE. — **Narbonne**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 19 avril	Cours du 26 avril
7 à 8°	85 à 95	»	»
8 à 9°	93 à 103	42 à 48	44 à 47
9 à 10°	103 à 110	48 à 56	47 à 55
10 à 11°	»	56 à 65	55 à 64
11 et au-dessus	»	65 à 76	64 à 75

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Marché de Carcassonne. — Cote officielle des vins et alcools du samedi 28 avril. — Récolte 1922 : de 8 à 11 degrés et demi, de 40 à 67 fr. l'hecto.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 21 avril	Cours du 28 avril
7 à 8°	89 à 98	»	»
8 à 9°	98 à 103	44 à 45	40 à 44
9 à 10°	103 à 108	45 à 50	44 à 50
10 à 11°	»	50 à 62	50 à 62
11 à 12°	»	62 à 76	62 à 75
12 à 13°	»	»	»

BEAUJOLAIS-MACONNAIS. — L'écoulement des vins de la récolte de 1922 se fait assez lentement. Les soutirages sont actuellement terminés ; les vins qui sont logés en cave sont de nature à pouvoir satisfaire les besoins du commerce à la reprise des affaires.

On a payé dans les bons ordinaires de 150 à 175 fr. la pièce de 215 litres ; les coteaux, 200 à 220 fr. ; les crus classés, 250 à 300 fr. la pièce de 215 litres. Ces prix s'entendent vins pris à la propriété, tous frais en sus.

Nous approchons de la période critique des gelées de printemps, ce qui ne peut faire escompter une baisse.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille**. — Marché du 25 avril. — Vins de la région : rouges, de 8 à 10 degrés, 40 à 55 fr. l'hecto ; de 10 à 12 degrés, 55 à 66 fr. ; rosé, 10 à 12 degrés, 56 à 67 fr. ; blanc, 10 à 12 degrés, 60 à 75 fr.

Vins d'Algérie, de 10°5 à 12 degrés, 1er choix, 80 à 95 fr. ; 10°5 à 12 degrés, 2e choix, 75 à 85 fr.

Vins d'Espagne sans transactions.

VAR. — **Plan-de-la-Tour**, 20 avril. — On demande ici de 60 à 65 fr. l'hecto pour les bons vins qui restent à vendre ; il y a bien eu quelques offres d'acheteurs à 50 fr. pour des 11 à 12 degrés, mais les vendeurs ne les ont pas acceptées.

ALGÉRIE. — **Alger**. — Cours des vins établis par la Cie des Courtiers assermentés.

Marché du 21 avril 1923 : Vin rouge : Extra, 12°5 à 13°5, 6 fr. 50 à 6 fr. 75 le degré. Toutes les qualités réunies, 6 fr. à 6 fr. 25 le degré.

Vin blanc : De raisins blancs, 6 fr. 25 à 6 fr. 50 le degré. De raisins rouges, 6 fr. à 6 fr. 25 le degré.

Marché calme.

ALCOOLS

Montpellier. — Pas d'affaire.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 460 à »»» fr. l'hectolitre ; 3/6 de marc, manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 260 à »»» fr.

Béziers. — Pas d'affaire.

Narbonne. — Pas d'affaire.

Perpignan. — Pas d'affaire.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 425 fr. les 100 kilos ; tartre brut, pour 70 degrés casserole, 2 fr. 05 le degré ; pour 75 degrés, 2 fr. 10 le degré ; lie de vin, pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. le degré. Pris à la propriété.

Bordeaux. — Lies : cristallisation (rend. en bitartrate de potasse), 20 o/o, 1 fr. ; 25 o/o, 1.05 1/2 ; 30 o/o, 1.10 ; 35 o/o, 1.15 »/» ; 40 o/o, 1.20 le degré.

Lies. — Acidité (acide tartrique total), 20 o/o, 1.30 ; 25 o/o, 1.35 ; 30 o/o, 1.40 le degré.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse) : 60 o/o, 2,00 ; 65 o/o, 2,15 »/» ; 70 o/o, 2,20 ; 75 o/o, 2,25 »/» ; 80 o/o, 2,30 »/» le degré.

Tartres. — Acidité (acide tartrique total) : 50 o/o, 2,35 ; 55 o/o, 2,40 ; 60 o/o, 2,45 ; 65 o/o, 2,50 ; 70 o/o, 2,55 le degré.

Crème de tartre. — 90 o/o, 1er blanc, 400 à »»» fr. ; 95 o/o, 420 fr. ; 98 o/o, 460 fr. les 100 kilos.

Acide tartrique. — Disponible, 1er blanc 950 fr. les 100 kilos.

CÉRÉALES

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés disp.....	nominal	» »	» »	» »
Maïs disp.....	94 1/2	44.53	55.67	— 1.45
Avoine.....	54 1/2	24.92	55.39	— 0.55

Blé dur d'hiver n° 2 : 76 fr. 64 les 100 kilos.

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 1er mai 1923.

	Mai	4 de Mai	Juillet-Août
	—	—	—
Blé.....	93 P.	90.50 P.	87.50 P.
Seigle.....	68 N.	»	»
Avoine.....	65 N.	62 N.	59.25 N.
Avoine noire.....	68.50 P.	65.50 N.	62 à 62.50

Montpellier. — Avoine de pays, grise, 82 fr. les 100 kilos ; paumelle, 73 ; orge, 70 ; seigle, 78, marchandise prise sur place.

Le Gérant : G. FOURNERA.

MONTPELLIER, IMP. ROUMÉGOUS ET DÉHAN.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 22 Avril 1923 au Samedi 30 Avril 1923

	TEMPÉRATURE 1923		TEMPÉRATURE 1922		PLUIE 1923	PLUIE 1922
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Nantes						
Dimanche	16.0	5.0	13.0	7.0	»	3
Lundi	16.0	8.0	13.0	9.0	1	5
Mardi	14.0	3.0	13.0	6.0	»	2
Mercredi	13.0	5.0	12.0	9.0	»	11
Jeudi	13.0	10.0	11.0	4.0	»	23
Vendredi	14.0	2.0	11.0	2.0	4	3
Samedi	14.0	5.0	13.0	1.0	»	2
Total	610.0	255.0	505.0	224.0	119	183
Chassiron						
Dimanche	»	»	»	»	»	24
Lundi	»	»	13.0	9.0	»	63
Mardi	»	»	11.0	7.0	»	3
Mercredi	»	»	11.0	8.0	»	4
Jeudi	»	»	12.0	8.0	»	3
Vendredi	»	»	11.0	6.0	»	3
Samedi	»	»	12.0	5.0	»	»
Total	»	9.0	392 0	220 0	»	202
Clermont-Ferrand						
Dimanche	15 0	5.0	9.0	0.0	1	15
Lundi	16.0	8.0	9.0	2.0	2	»
Mardi	13.0	5.0	»	»	8	»
Mercredi	15.0	2.0	»	»	»	»
Jeudi	16.0	2.0	14.0	4.0	»	1
Vendredi	19.0	7.0	13.0	3.0	4	»
Samedi	12.0	—1.0	»	»	»	»
Total	614.0	165.0	259.0	91.0	85	96
Bordeaux						
Dimanche	18.0	10.0	14.0	7.0	»	8
Lundi	18.0	9.0	»	»	49	»
Mardi	14.0	9.0	»	»	3	»
Mercredi	15.0	4.0	12.0	8.0	1	10
Jeudi	16.0	10.0	»	»	»	»
Vendredi	18.0	5.0	»	»	3	»
Samedi	17.0	4.0	»	»	»	»
Total	650 0	244 0	395 0	152 0	139	104
Toulouse						
Dimanche	20.0	6.0	»	»	5	»
Lundi	21.0	9.0	»	»	8	»
Mardi	14.0	5.0	»	»	7	»
Mercredi	»	8.0	11.0	7.0	2	4
Jeudi	18.0	4.0	18.0	8.0	»	4
Vendredi	17.0	»	»	»	»	»
Samedi	16.0	5.0	»	»	12	»
Total	474 0	299 0	439 0	165 0	204	110
Perpignan						
Dimanche	»	7.0	17.0	9.0	18	»
Lundi	18.0	11.0	17.0	10.7	»	3
Mardi	16.0	9.0	20.0	7.0	1	1
Mercredi	19.0	10.0	16.0	9.0	»	»
Jeudi	20.0	7.0	19.0	10.0	»	»
Vendredi	17.0	9.0	14.0	8.0	8	1
Samedi	18.0	9.0	16.0	5.0	»	»
Total	469 0	318.0	614 0	277.0	207	53

	TEMPÉRATURE 1923		TEMPÉRATURE 1922		PLUIE 1923	PLUIE 1922
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	17.2	6.5	16.1	5.2	»	0.5
Lundi	14.4	—1.0	13.0	4.0	»	»
Mardi	18.2	—2.5	11.2	4.5	»	14.5
Mercredi	18.0	9.0	11.2	2.0	»	12.8
Jeudi	17.8	4.0	13.2	2.5	»	4.9
Vendredi	16 8	2.8	16.2	—1.0	»	2.1
Samedi	16.4	5.0	12.2	6.0	»	5.5
Total	619.9	124.0	487.9	106.3	29.6	138.3
Besançon						
Dimanche	10.0	7.0	11.0	4.0	10	»
Lundi	20.0	5.0	13.0	4.0	»	»
Mardi	19.0	6 0	10.0	3.0	»	9
Mercredi	15.0	0.0	12.0	4.0	»	9
Jeudi	15.0	4.0	10.0	4.0	»	12
Vendredi	20 0	8.0	12.0	3.0	2	2
Samedi	11.0	4.0	14.0	0.0	»	»
Total	651 0	183.0	428 0	99 0	87	246
Lyon						
Dimanche	12.0	8.0	10.0	4.0	10	»
Lundi	18.0	9.0	»	»	»	»
Mardi	16.0	6.0	12.0	4.0	2	7
Mercredi	14.0	0.0	12.0	6.0	»	5
Jeudi	17.0	3.0	12.0	5.0	»	2
Vendredi	18.0	8.0	14.0	3.0	5	»
Samedi	11.0	5.0	15.0	0.0	3	2
Total	678.0	219.0	411.0	141.0	64	101
Marseille						
Dimanche	17.0	10.0	16.0	5.0	7	»
Lundi	»	16.0	15.0	7.0	2	»
Mardi	»	»	17.0	6.0	»	»
Mercredi	20.0	8.0	16.0	5.0	»	»
Jeudi	22.0	5.0	17.0	7.0	»	»
Vendredi	»	11.0	»	»	17	»
Samedi	15.0	9.0	17.0	5.0	10	»
Total	667.0	273.0	542.0	213.0	78	19
Montpellier						
Dimanche	15.5	11.1	17.9	6.1	»	»
Lundi	18.3	10.9	16.3	7.0	»	»
Mardi	18.3	10.0	18 0	7.9	»	»
Mercredi	19.5	7.2	13.9	8.1	»	»
Jeudi	17 2	4.8	16.9	6.4	15.3	»
Vendredi	16 5	9.9	13.9	5.0	»	16.7
Samedi	19.0	4.9	13.5	3.1	»	»
Total	705.0	320.9	638.9	260.5	174.8	53.2
Alger						
Dimanche	20.0	10.0	20.0	11.0	24	»
Lundi	19.0	13.0	18.0	12 0	»	»
Mardi	21.0	12.0	22.0	13.0	»	»
Mercredi	20.0	12.0	19.0	12.0	»	»
Jeudi	18.0	14.0	26.0	17.0	»	»
Vendredi	22.0	12.0	28.0	17.0	»	»
Samedi	21.0	14.0	25 0	»	»	»
Total	790 0	494 0	876.0	497 0	77	23

Observations. — Printemps.